- Mini pastel de cumpleaños -



INGREDIENTES

Para la base de arroz inflado:

3 TAZAS DE ARROZ INFLADO

1 1/2 CDAS. DE MANTEQUILLA

140 G DE MALVAVISCOS

COLORANTE AL GUSTO

*ESTAS CANTIDADES SON PARA UN PISO DEL PASTEL, PUEDES REPETIRLO CUANTAS VECES LO DESEES.

Para el betún:

3 CDAS. DE MANTEQUILLA SIN SAL

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

4 CDAS. DE COCOA POSTRELICIOSO

2 CDAS. DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

UNA PIZCA DE SAL

PROCEDIMIENTO

Para la base:

- 1. DERRITE LA MANTEQUILLA A FUEGO BAJO O EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS EN EL MICROONDAS, MEZCLANDO PARA EVITAR QUE SE QUEME.
- 2. AGREGA LOS MALVAVISCOS Y MEZCLA HASTA QUE SE DERRITAN, SI LO HACES EN MICROONDAS CONTINÚA CALENTANDO EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS O SI LOS PREFIERES EN ESTUFA HAZLO A FUEGO BAJO.
- 3. APAGA EL FUEGO PARA AGREGAR EL COLORANTE Y MEZCLA HASTA OBTENER EL COLOR DESEADO.
- 4. AGREGA A LA MEZCLA EL ARROZ INFLADO Y REVUELVE HASTA QUE SE INCORPORE COMPLETAMENTE.
- 5. VIERTE EN UN RECIPIENTE Y MOLDÉALO HASTA QUE QUEDE COMPACTO. DEJA ENFRIAR DE 4 A 6 HORAS, MÍNIMO.

Para el betún y el armado del pastel:

- 1. BATE LA MANTEQUILLA HASTA QUE SUAVICE Y ACLARE, APROXIMADAMENTE POR UN MINUTO.
- 2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA COCOA POSTRELICIOSO; CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE TODO ESTÉ BIEN INTEGRADO.
- 3. AGREGA LA LECHE, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA PIZCA DE SAL, BATE A VELOCIDAD BAJA POR APROXIMADAMENTE 2 MINUTOS.
- 4. AUMENTA LA BATIDORA A VELOCIDAD ALTA Y BATE POR OTROS 2 MINUTOS O HASTA OBTENER LA TEXTURA DESEADA.
- 5. ARMA EL PASTEL COLOCANDO UNA CAPA DE LA BASE DE ARROZ INFLADO, DESPUÉS UNA CAPA DE FROSTING Y DESPUÉS OTRA DE ARROZ INFLADO, HASTA ALCANZAR LA ALTURA DESEADA.